KOENIG

Backgrills / gril-fours / forni-grill
• Saveur de Luxe
• Favorit

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni d'uso

Inhaltsverzeichnis

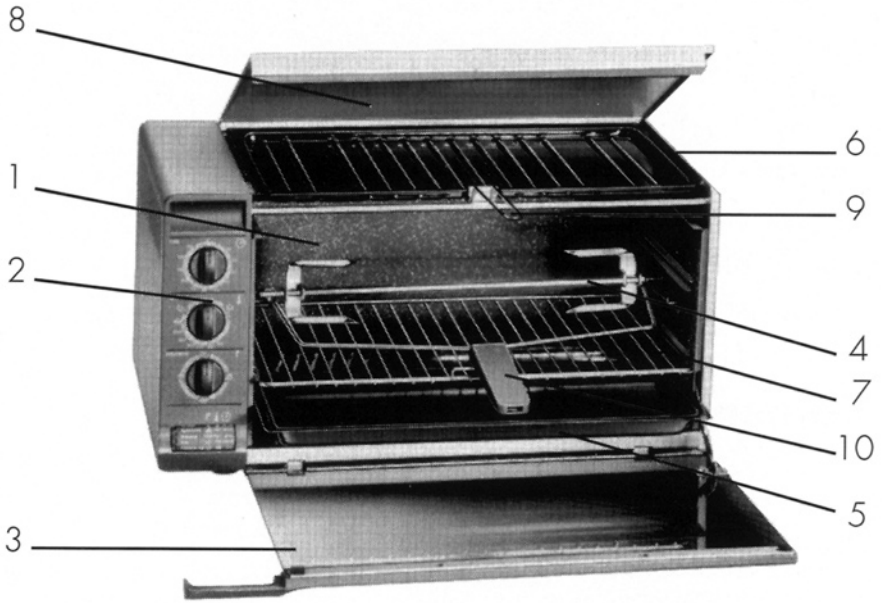
Seite
Gerätebeschreibung ... 3
Wichtige Hinweise ... 5
Üer die Verwendung ... 5
Vor dem ersten Gebrauch ... 6
Inbetriebnahme ... 6
Anwendungshinweise ... 8
Grillieren im Gerät ... 8
„Partygrillieren" auf offenem Rost ... 10
Backen ... 11
Kleingebäck ... 12
Auftauen ... 13
Reinigung und Pflege ... 14
Reparaturhinweis ... 14
Rezepttabelle ... 15
Rezepte ... 16

Contenu

Page
Description de l´appareil ... 3
Possibilités d'utilisation ... 21
Avant la première utilisation ... 22
Mise en service ... 22
Conseils d'utilisation ... 24
Griller dans l'appareil ... 24
„Parties de grillades" sur la grille ouverte ... 26
Cuire ... 27
Petite pâtisserie ... 28
Dégeler ... 29
Nettoyage et entretien ... 30
Conseil en cas de panne ... 30
Table de recettes ... 31
Recettes ... 32

Indice

Pagina
Descrizione dell'apparecchio ... 3
Informazioni importanti ... 37
Uso dell´apparecchio ... 37
Preliminari al primo uso ... 38
Messa in opera dell'apparecchio ... 38
Informationi per l´uso ... 40
Grigliatura ... 40
Grigliatura „party" su griglia aperta ... 42
Cottura al forno ... 43
Pasticcini ... 44
Scongelatura ... 45
Pulizia e manutenzione ... 46
Awertenza per le riparazioni ... 46
Tabella di ricette ... 47
Ricette ... 48



Gerätebeschreibung

1. Grill-Backraum mit 3 verschiedenen Einschubhöhen für Backblech und Rost, Innenwände mit katalytischer Selbstreinigung, mit Beleuchtung (Modell Saveur de Luxe)
2. Bedienblende
3. Sicherheitsglastür mit Federzug
4. Grillspiess mit Motorantrieb
5. Blech: als Kuchenblech, Bratpfanne, Saft- oder Fettauffangschale zu verwenden
6. Warmhalteschale: Wärmeschutz und Reflektor, beim Grillieren und Backen unter dem Deckel einlegen
7. Rost: zum Plazieren der Kuchenformen oder als Grillrost zu verwenden
8. Deckel lackiert, mühelos abnehmbar zum Party-Grillieren
9. Haltegriff: zum Einschieben und Herausnehmen des Rostes, des Bleches und der Warmhalteschale
10. Spiesshalter zum Einsetzen und Herausnehmen des Grillspiesses

Description de l'appareil

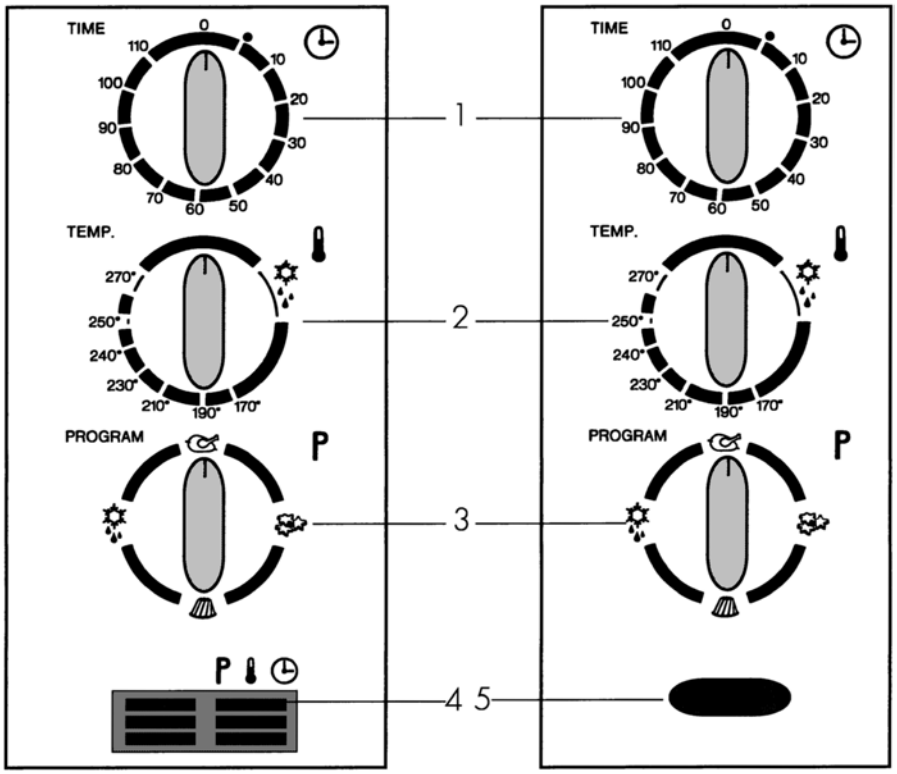
1. Four-rôtissoire avec 3 glissières pour plaque à gâteau et grille, parois interieures auto-nettoyantes, avec éclairage (modele Saveur de Luxe)
2. Tableau de commandes
3. Porte-vitre de sécurité avec charnières à ressort
4. Broche tournante
5. Plaque: à utiliser comme plaque à gâteau, uttensile pour rôtir ou pour recueillir le jus de viande ou la graisse
6. Plaque chauffante: protection calorifuge et reflecteur; poser sous le couvercle lors de la cuisson et du grillage
7. Grille: à utiliser comme support de moules à gâteau ou comme grille proprement dite
8. Couvercle verni, s'enleve facilement pour des "parties de grillades"
9. Poignée: pour glisser ou sortir la grille, la plaque à gâteau et la plaque chauffante
10. Support pour placer et sortir la broche

Descrizione dell'apparecchio

1. Scompartimento da grigliare e da cuocere con 3 livelli d'inserimento, pareti interne con autopulizia, con illuminazione (modello Saveur de Luxe)
2. Pannello di comando
3. Sportello di sicurezza in vetro con tiraggio a molla
4. Spiedo per grigliature a rivolgimento
5. Teglia: uti-lizzabile per dolci, arrosti, oppure teglia raccogli grasso/sugo
6. Teglia termica: per cuocere e per grigliare, inserire sotto il coperchio ITisolante ed il rltlettore di calore
7. Griglia: utilizzabile per forme per dolci o come gratella
8. Coperchio inverniciato, facilmente smontabile per grigliature "party"
9. Maniglia per inserire ed estrarre la griglia, la teglia, e la teglia termica
10. Supporto per inserire ed estrarre la spiedo

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild des Gerätes angegeben.
Les donnees techniques sont indiquees sur la plaque signaletique de l'appareil.
I dati tecnici sono specificati sulla targhetta di omologazione dell'apparecchio.

Modell: Saveur de Luxe **Modell: Favorit**



Bedienblende
1. Zeitschaltuhr für Back- und Grillierzeiten bis 120 Minuten
2. Temperaturregler zum Einstellen der Back- und Grillzeiten
3. Funktionsschalter für Backen, Kleingeböck, Grillieren und Auftauen
4. Rezeptwalze mit 21 Rezeptangaben (Saveur de Luxe)
5. Kontrolleuchte (Favorit)

Tableau de commandes
1. Minuterie pour une durée de cuisson et de grillage jusqu'à 120 minutes
2. Thermostat pour regler les temperatures de cuisson et grillage
3. Commutateur de fonction "cuisson", "petite patisserie", "grillage" et "décongélation"
4. Rouleau de recettes avec indication de 21 programmes (Saveur de Luxe)
5. Lampe témoin (Favorit)

Panello di comando
1. Orologio contaminuti per cuocere e grigliare fino a 120 minuti
2. Termostato regolabile per cuocere e per grigliare
3. Interrutore per cuocere, per pasticcini, per grigliare e per scongelare
4. Cilindro ricette con 21 ricette (Saveur de Luxe)
5. Spia di controllo (Favorit)

Wichtige Hinweise

- Bevor Sie Ihren KOENIG Backgrill in Betrieb nehmen, lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- Stellen Sie den Backgrill auf einer wärmebeständigen, stabilen, ebenen Arbeitsfläche frei auf, sodass seitlich 10 cm und über der Oberkante des Gerätes mindestens 20 cm Freiraum bleibt. Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose 220/230 Volt, 10 Ampere angeschlossen werden.
- Das Gerät mit der Rückseite unmittelbar an der Küchenwand aufstellen.
- Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
- Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr! Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
- Achten Sie beim Betrieb Ihres KOENIG Backgrills darauf, dass die Warmhalteschale immer oben eingesetzt ist, ausgenommen beim offenen Grillieren über dem Grillheizkörper ("Partygrillieren").
- Kabel und Stecker vor Hitzeeinwirkung schützen!
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung auszutauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Zum Herausnehmen des Rostes und des Kuchenbleches stets den dazugehörenden Griff oder einen Topflappen verwenden.
- Nach Gebrauch und vor jedem Reinigen Netzstecker ziehen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser!
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!

Über die Verwendung

Der KOENIG Backgrill ist zum Grillieren, Braten, Dünsten, Backen, Wärmen, Toasten, Überbacken, Gratinieren, Auftauen von Tiefkühlkost und zum Garen von Fertiggerichten bestens geeignet.

Auf dem angetriebenen Grillspiess lassen sich Poulets, Enten und verschiedene Braten rundum knusprig grillieren.

Auch zum geselligen Barbecue ist dieser Apparat ideal: auf dem offenen Rost kann jeder selbst nach Herzenslust grillieren, z.B. Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Tomaten, Zwiebeln, Obst, etc.

Die Doppelglasscheibe ist schwer. Bitte vorsichtig aufklappen und mit dem Glasscheibengriff auf die Tischplatte auflegen. **Nicht fallen lassen!**

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch alle Zubehörteile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine gründlich reinigen und abtrocknen. Anschliessend den Rost und das Blech wieder in den Backofen einschieben. Die Warmhalteschale von oben auf die Haltewinkel über den oberen Heizstäben legen und den Gerätedeckel zuklappen.

Achtung! Die Warmhalteschale muss bei jedem Heizvorgang eingelegt sein, der Zierdeckel bleibt zur Essenszubereitung geöffnet.

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie Ihren KOENIG Backgrill erst einmal leer auf:

- Gerät ans Netz anschliessen.
- Glastüre ganz schliessen.
- Funktionsschalter auf (Backen) stellen.
- Temperaturregler auf 250°C einstellen.
- Die Zeitschaltuhr auf 10-15 Minuten stellen. Eine geringe Rauch- und Geruchsbildung ist beim ersten Aufheizen normal, sie verschwindet nach kurzer Zeit.

Inbetriebnahme

Einschalten und Betriebsart wählen

Mit dem Funktionsschalter stellen Sie Ihr gewünschtes Programm ein:

= Grillieren, "Partygrillieren" und Überbacken.
(nur Überhitze)

= Kleingebäck bei Temperaturen bis 200°C
(Über- und Unterhitze)

= Backen
(Über- und Unterhitze)

= Auftauen von Tiefgefrorenem
(nur Überhitze)

Temperatur einstellen

Mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur einstellen.

= Bereich zum Auftauen von Tiefgefrorenem (ca. 60-70°C)

170-270°C = Back- und Grilltemperaturen

Das Gargut erst nach etwa 10 Minuten Vorheizzeit ins Gerät einschieben.

Garzeit einstellen

An der Zeitschaltuhr Back- oder Grillierzeit in Minuten einstellen (max. 120 Minuten).
Um die Garzeit möglichst genau einzustellen, den Drehknopf zuerst über die gewünschte Zeit hinaus drehen und dann auf die erforderliche Minutenzahl zurückstellen.

Mit dem Einstellen der Zeitschaltuhr ist das Gerät eingeschaltet, der Grillspiessantrieb läuft automatisch mit. Beim Modell "Saveur de Luxell schaltet die Backraumbeleuchtung ein, beim Modell "Favorit" leuchtet die Kontrollampe.

Die eingestellte Betriebszeit kann durch Rechts- oder Linksdrehen des Einstellknopfes jederzeit verändert werden.

Ist die Zeitschaltuhr bis auf Position • abgelaufen, so ist der Heizvorgang beendet, die Kontrollampe erlischt (Mod. Favorit). Der Grillspiess dreht sich jedoch noch ca. 5 Minuten weiter bis zur Position ,,0", um ein
Verbrennen des Grillgutes zu vermeiden. Die Backraumbeleuchtung (Mod. Saveur de Luxe) erlischt bei Position ,,0".

Rezeptwalze (Modell Saveur de Luxe)

Auf der Rezeptwalze finden Sie für verschiedene Gerichte die korrekte Geräte-Einstellung. Die Garzeiten sind Richtwerte, sie variieren je nach Menge und Form des Gargutes.

Weitere Rezepte finden Sie im Rezeptteil dieser Anleitung.

Anwendungshinweise

Grillieren am Spiess

Geräteausstattung:

- Warmhalteschale oberhalb der Heizkörper unter dem Deckel einlegen.
- Kuchenblech in die unterste Einschubleiste einsetzen
- Grillspiess einsetzen (wie unten unter "Grillvorgang" beschrieben)
- Türe ganz schliessen

Schaltersteilungen:

Zeitschaltuhr (120 Min.):	auf die gewünschte Zeit einstellen (inkl. 10-1 5 Minuten Vorheizzeit)
Temperaturregler:	auf 250-270°C stellen
Funktionsschalter:	nach oben auf Position (Grill) stellen

Grillvorgang:

Der Grill soll grundsätzlich 10 Minuten vorgeheizt werden. Dadurch schliessen sich beim Einlegen des Grillguts sofort die Poren und der Saft bleibt erhalten.

Das gut abgetrocknete Grillgut mit den Halteklammern am Spiess befestigen. Nach der Vorheizzeit den "beladenen" Spiess mit dem dafür vorgesehenen Spiesshalter einsetzen: spitzes Ende des Spiesses links in den viereckigen Motorzapfen stecken, runde Seite des Spiesses rechts in die Halterung legen.

Hinweis:
Bei zu schneller oder zu starker Bräunung Thermostat etwas zurückstellen oder die Türe bis zur Raststufe öffnen.

Grillieren mit Bratenhalter oder Mixed-Grill-Garnitur

(Sonderzubehör)

Geräteausstattung:	wie Grillieren am Spiess
Schalterstellungen:	wie Grillieren am Spiess
Grillvorgang:	wie Grillieren am Spiess

Der Bratenhalter eignet sich vor allem für Braten, Fisch, Gigot und knochige Kurzbratstücke wie Koteletts usw. Der Vorteil des Bratenhalters besteht darin, dass die Fleischstücke oder der Fisch nicht durchbohrt werden müssen. Der Bratensoft bleibt somit voll und ganz erhalten, und das Grillgut ist dank der elastischen Federn immer richtig zentriert.

In die Mixed-Grill-Garnitur können bis zu 4 Grill-Spiesse eingehängt und unter ständigem Drehen gleichmässig grilliert werden.

Grillieren auf dem Rost

Geräteausstattung:	wie Grillieren am Spiess anstelle des Spiesses den Rost einschieben
Schalterstellungen:	wie Grillieren am Spiess

Gritlvorgang:

Nach dem Vorheizen das Grillgut auf dem Rost in die oberste oder mittlere Etage über dem Blech einschieben. Achten Sie darauf, dass das Grillgut die Heizstäbe nicht berührt, um ein eventuelles Entflammen auszuschliessen. Je kälter und dicker das Grillgut ist, umso weiter muss es von den Heizschlangen entfernt sein.

Das Fleisch möglichst nicht einstechen oder einschneiden, sonst verliert es Saft und trocknet aus.

„Partygrillieren“ auf offenem Rost

Geräteausstattung:

- Der lackierte Zierdeckel lässt sich mühelos zum Party-Grillen abnehmen.
- Rost oben über den Heizschlangen auflegen (an Stelle der Warmhalteschale)
- Blech mit ca. 4 dl Wasser gefüllt unter den Heizschlangen in die oberste Etage einschieben.
- Türe ganz schliessen

Schalterstellungen: wie Grillieren am Spiess

Grillvorgang:

In das Blech ca. 4 dl Wasser einfüllen und unter dem Grill-Heizkörper in die oberste Etage einschieben. Das Wasser verhindert, dass sich abtropfendes Fett erhitzt und somit eventuell entzündet. Bei längerem Grillieren verbrauchtes Wasser nachfüllen, jedoch nicht über die Heizstäbe giessen.

Das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen. Legen Sie während der Vorheizdauer die Warmhalteschale über den Grillrost. So liegt der Rost im "Sandwich" und kann sich optimal erhitzen. Nach der Vorheizzeit wird das Warmhalteblech mit dem Haltegriff entfernt- der Grillplausch kann beginnen.

Achtung!
Die auf der Rezeptwalze angegeben Grillzeiten gelten für das Grillieren im geschlossenen Gerät, beim "Party-Grillieren" auf dem Gerät sind sie etwas länger.

Backen

Geräteausstattung:

- Warmhalteschale oberhalb der Heizkörper unter dem Deckel einlegen
- Kuchenblech oder Rost in die unterste oder mittlere Einschubleiste einsetzen
- Türe ganz schliessen

Schalterstellungen:

Zeitschaltuhr (120 Min.):	auf die gewünschte Zeit einstellen (inkl. 10-15 Minuten Vorheizzeit)
Temperaturregler:	auf die erforderliche Backtemperatur 170 bis 250°C stellen
Funktionsschalter:	nach unten auf Position (Backen) stellen

Backvorgang:

Nach der Vorheizzeit von 10-15 Minuten die Kuchenform auf den Rost stellen oder das Kuchenblech einschieben.
Das Programm (Backen) ist für alle Backwaren (Gugelhopf, Wähe, Zopf, Brot, ...) geeignet, ebenso für Gratins oder Fertiggerichte (Frischbackbrötli, tiefgefrorene Pizza, Pommes frites, ...).

Wichtig!
Uberwachen Sie den Backvorgang, denn je nach Teigart oder Sorte und Lagerung des Mehls kann die Backzeit von den angegebenen Richtwerten abweichen.

Kleingebäck

Geräteausstaltung: wie beim Backen

Schalterstellungen:

Zeitschaltuhr (120 Min.): auf die erforderliche Zeit einstellen
(inkl. 10 Minuten Vorheizzeit)

Temperaturregler: auf Backtemperaturen von 170-200°C stellen

Funktionsschalter: nach rechts auf Position (Kleingebäck) stellen

Das Programm (Kleingebäck) garantiert eine gleichmässige Wärmeverteilung auf dem ganzen Blech und ist deshalb besonders gut geeignet für verschiedenes Kleingebäck, z.B. Blätterteig-Aperogebäck, Mailänderli, Makronen, ...

Hinweis:
Das Programm "Kleingebäck" istgeeignetfür Backtemperaturen zwischen 170 und 200°C.
Die Heizstäbe werden dabei nicht rotglühend.

Auftauen

Geräteausstattung:

- Warmhalteschale oberhalb der Heizkörper unter dem Deckel einlegen
- Kuchenblech in die unterste Etage einsetzen
- Rost in die mittlere Etage einschieben und Tiefgefrorenes darauflegen
- Türe bis zur Raststellung schliessen, sodass sie einen Spalt offen bleibt

Schalterstellungen:

Zeitschaltuhr (120 Min.): auf die erforderliche Zeit einstellen

Temperaturregler: auf Position (Auftauen, ca. 6o-70°C) stellen

Funktionsschalter: nach links auf Position (Auftauen) stellen

Die Auftauzeit ist abhängig von der Form, Art und Konsistenz des Gefrierguts. Dazu müssen Erfahrungswerte gesammelt werden.

Tip:
Um ein Austrocknen des Gefriergutes zu vermeiden (vor allem bei grösseren Stücken), geben Sie etwas Wasser in das Blech unter den Rost.

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen des Gerätes immer den Netzstecker ziehen!

- Gerät erst abkühlen lassen.

- Gerät nicht ins Wasser tauchen.

- Die Zubehörteile können in heissem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden. Keine scharfen Putz- oder Scheuermittel und keine kratzenden Gegenstände verwenden.

- Die Heizstäbe mit einem feuchten Tuch sauberwischen.

- Gehäuse und Glastüre mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.

Die Rückwand und die Seitenwände des Innenraumes sind mit einer **speziellen Selbstreinigung** (katalytische Beschichtung) versehen, die unter Einwirkung von Wärme und Sauerstoff beim Grillieren auftretende Fettspritzerverbrennt. Krümel oder Gri11reste lassen sich mit einem Tuch oder mit einem feuchten Lappen leicht entfernen.

Bitte beachten Sie bei der Pflege der selbstreinigenden Teile folgende Punkte:

- Nie mit spitzen Gegenständen wie Messer etc. kratzen.
- Spül- und Scheuermittel zerstören die selbstreinigende Oberfläche.
- Reinigen Sie die Innenwände bei Bedarf nur mit klarem, lauwarmem Wasser.
- Zucker verklebt die selbstreinigenden Teile und macht sie wirkungslos.

Tip:
Sobald Sie an der Selbstreinigung dunkle Flecken erkennen, lassen Sie das Gerät nach dem Grilliervorgang einfach noch ca. 30 Minuten leer auf höchster Stufe (Thermostat auf 270°C und Funktionsschalter auf "Grill") weiterlaufen. So "können sich die Innenwände wieder regenerieren, da die selbstreinigende Beschichtung bei hohen Temperaturen am wirksamsten ist. Das ist die einfachste Art, Ihren **KOENIG Backgrill** immer rein zu halten. Dieser Vorgang empfielt sich auch bei besonders starker Verschmutzung.

Reparaturhinweis

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemässe Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an Ihr Fachgeschäft oder direkt an:

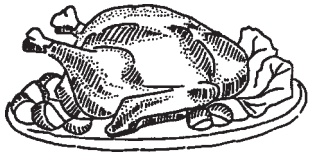
KOENIG APPARATE AG
Eggbühlstrasse 28
8052 Zürich

Rezepttabelle

Gericht / Menge	Gerät	Progr.	Temp. °C	Zeit Min.	Bemerkungen
Schweinebraten, 1 kg	Spiess/ Bratenhalter		250	80-90	Während des Grillierens mehrmals mit Marinade bestreichen
Kalbsbraten, 1 kg	Spiess/ Bratenhalter		250	75-85	
Gigot	Spiess/ Bratenhalter		260	45-60	
Poulet, 1 kg	Spiess		250	50-60	
Steak	Rost, oberste Etage		270	6+5	nach 6 Min. wenden
Mixed-Grill, max.4 Spiessli	Mixed-Grill-Garnitur		270	10-15	
Roastbeef, 1 kg	Spiess/ Bratenhalter		270	25-35	Kerntemp.: saignant 60°C, medium/a point 71°C, durch/bien cuit 77°C
Fisch	Rost, oberste Etage		260	9+8	nach 9 Min. wenden
Kartoffelgratin, 800 g	Rost, mittlere Etage		230	30-40	Während des Garens Flüssigkeit kontrollieren
Baked Potatoes	Blech, mittlere Etage		220	40-50	Kartoffeln in Alufolie einwickeln
Pizza tiefgefr.	Blech, mittlere Etage		250	20-25	ohne vorheizen
Frischbackbrätli	Rost, mittlere Etage		230	5-7	
Gugelhopf	Rost, unterste Etage		190	50-60	
Butterzopf	Blech, mittlere Etage		200	50-60	mit Eigelb bestreichen
Fruchtwähe	Blech, mittlere Etage		230	40-50	
Apfelstrudel	Blech, mittlere Etage		230	45	mit Eigelb bestreichen
Apero-Gebäck	Blech, oberste Etage		200	15-20	
Mailänderli	Blech, oberste Etage		200	8-10	mit Eigelb bestreichen
Makronen	Blech, oberste Etage		160	20-25	
Auftauen: Brot 500 g Brötli Fleisch, 1 kg Kotelett	 Rost, mittl. Et. Rost, mittl. Et. Rost, mittl. Et. Rost mittl. Et			 40-60 15-20 120-180 60-80	bei grösseren Stücken Blech mit Wasser unter den Rost schieben, um ein Austrocknen zu verhindern

Rezepte

Grill-Poulet



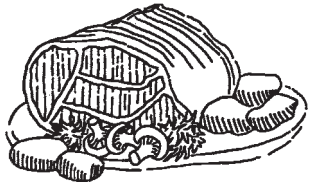
Gerät einstellen:

Funktion:	(Grill)
Temperatur:	250-260°C
Vorheizzeit:	10 Min.
Garzeit:	ca. 60 Min.
Drehspiess, Blech unterste Etage	

Zubereitung:
1 Poulet (ca. 1 kg) mit Aromat, Kräutersalz, Grillgewürzen, Paprika, Rosmarin, Thymian und Senf kräftig würzen. Während der Marinade-Dauer nicht mehr in den Kühlschrank stellen. Poulet am Drehspiess befestigen.

Hinweis:
Halten Sie die Marinade-Dauer von mindestens 2 Stunden ein. Nur so können die Gewürze die Haut des Poulets durchdringen.

Schweinebraten „Royale“



Gerät einstellen:

Funktion:	(Grill)
Temperatur:	250-260°C
Vorheizzeit:	10 Min.
Garzeit:	80-90 Min.
Drehspiess, Blech unterste Etage	

Zubereitung:
1 kg mageren Schweinebraten mit 2 Esslöffel Öl, Aromat, Kräutersalz, Paprika, Rosmarin, Grill-Gewürz, Thymian und Senf, 3 Esslöffel Whisky oder Cognac würzen und mindestens 3 Stunden in der Marinade ruhen lassen. Nicht mehr in den Kühlschrank stellen. Anschliessend das Fleisch am Drehspiess befestigen.

Marinade: 3-4 Stunden

Gefüllte Kalbskoteletts

Gerät einstellen:

Funktion:	(Grill)
Temperatur:	270°C
Vorheizzeit:	10 Min.
Garzeit:	ca. 16 Min., nach 8 Min. wenden
Rost oberste Etage, Blech mittlere Etage	

Zubereitung:
4 grosse Kalbskoteletts mit eingeschnittener Tasche

Füllung: 100 g gewürfelter Schinken, 150 g Greyerzer oder anderer Hartkäse gewürfelt, 1 Bund Peterli zerkleinert, etwas Kräuterbutter. Die Zutaten vermischen und in die Koteletts füllen.

Die Taschen mit Zahnstochern schliessen und die Koteletts mit Grillgewürz und evtl. Senf würzen. Auf dem Rost in den vorgeheizten Grill geben.

Filet im Teig

Gerät einstellen:

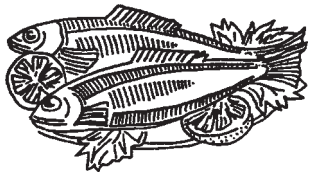
Funktion:	(Backen)
Temperatur:	220°C
Vorheizzeit:	10 Min.
Backzeit:	30-35 Min.
Blech, mittlere Etage	

Zubereitung:
Ca. 800g Schweinefilet abspülen und trockentupfen. Das Filet in einer Pfanne mit sehr heissem Öl rundum anbraten. Anschliessend in Alufolie wickeln und ruhen lassen.
300 g Blätterteig.

200 g Champignons, 1 Zwiebel, 1 Bund Peterli, 1 Knoblauchzehe zerkleinern und mit etwas Butter andünsten. Das Fleisch aus der Alufolie nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Blätterteig zu einem Rechteck auswallen und die Ränder mit Eiweiss bestreichen. Einen Teil der Champignonmasse in die Mitte auf den Teig geben, das Filet daraufle-gen und mit den restlichen Champignons bedecken. Den Blätterteig über dem Filet zusammenlegen und die Ränder festdrücken. Mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech legen und eventuell an der Oberseite mit Teigstreifen verzieren. Den Blätterteig mit Eigelb bestreichen und goldbraun backen.

Forelle „Müllerin“



Gerät einstellen: Funktion: (Grill)
Temperatur: 260°C
Vorheizzeit: 10 Min.
Garzeit: ca. 16 Min., nach 8 Min. wenden
Grillrost oberste Etage, Blech mittlere Etage

Zubereitung:
2 Forellen zu je 200 g, 1 Teelöffel D.i.ll, 1 Teelöffel Kerbel, 1 Teelöffel Worcestersauce, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel 01.
Forellen gut reinigen und abtrocknen. Die Kräuter in die Bauchöffnung legerJ. Forellen mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce gutwürzen. MitOl bestreichen und auf den Grillrost legen.

Gefüllte Tomaten

Gerät einstellen: Funktion: (Backen)
Temperatur: 220°C
Vorheizzeit: 10Min.
Garzeit: 30 Min.
Blech mittlere Etage

Zubereitung:
Von 8 grossen Tomaten (schnittfest) die Deckel abschneiden und die Tomaten aushöhlen. 75 g Räucherspeck in Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. 1 grosse Zwiebel zum Speck geben und leicht dünsten. 25 g getrocknete Pilze, 1/8 l Rotwein dazugeben und 5 Min. köcheln, dann abkühlen lassen.

in der Zwischenzeit:
250 g Hackfleisch 1/2 Bund Peterli, 1 Ei, 1 gehäufter Esslöffel Paniermehl, Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian, Worcester vermischen, die Hackfleischmischung rassig würzen (daran denken: Tomaten sind von Natur aus leicht süsslich). Jetzt werden die Speck- und die Hackfleischmasse vermischt und in die 8 Tomaten gefüllt. Den Tomaten die Deckel wieder aufsetzen und in das ausgebutterte Blech stellen.

Kartoffel-Käse-Gratin

Gerät einstellen: Funktion: (Backen)
Temperatur: 230°C
Vorheizzeit: 5-10 Min.
Backzeit: 30-40 Min.
Rost, mittlere Etage

Zubereitung:
800 g Kartoffeln, 100g geriebener Greyerzer, 1 Teelöffel Butter, 2 dl Milch, 1 dl Rahm, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat.

Die Kartoffeln schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln und Käse lagenweise in eine gebutterte Pyrexform einfüllen und mit Käse abschliessen. Die Milch erhitzen, mit Rahm, dem verquirlten Ei und den Gewürzen mischen und darübergiessen.

Lauchtorte

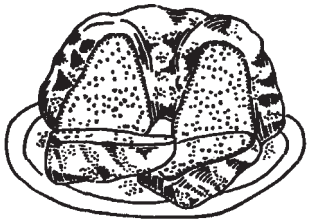
Gerät einstellen: Funktion: (Backen)
Temperatur: 200°C
Vorheizzeit: 5-10 Min.
Backzeit: 40-45 Min., Boden 10 Min. vorbacken
Rost, mittlere Etage

Zubereitung:

<u>Teig:</u>
250 g Mehl, 125 g weiche Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1-2 Esslöffel Wasser.
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten . Eine Springform damit auskleiden und den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Ca. 1/2 Stunde kühl stellen. Den Boden im vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. vorbacken.

<u>Belag:</u>
600 g Lauch gewaschen, in Ringe geschnitten, 100 g gekochter Schinken gewürfelt, 20 g Butter, 1 Bund Peterli, 4 Eier, 75 g geriebener Parmesan, 200 g Sauer-Halbrahm oder Creme fraiche, Salz, Pfeffer, Muskat.
Lauch und Schinken in etwas Butter einige Minuten andünsten. Peterli zerkleinern und daruntermischen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit Parmesan und Sauer-Halbrahm vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Eiweisse mit 1 Prise Salz zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen.
Den gedünsteten Lauch auf dem vorgebackenen Boden verteilen, den Belag darübergiessen und fertigbacken.

Marmorgugelhopf



Gerät einstellen: Funktion: (Backen)
Temperatur: 190°C
Vorheizzeit: 10Min.
Backzeit: 50-60 Min.
Rost unterste Etage

Zubereitung:
125 g Butter, 125 g Zucker, 1 Btl. Vanillin-Zucker schaumig rühren. 1-2 Eier, 2 Esslöffel Kirsch nach und nach zugeben. 1 Prise Salz, 250 g Mehl, 1 gestrichener TL Backpulver ca. 1/2 dl Milch dazugeben. Nur soviel Milch in die Mischung geben, bis der Teig schwer (reissend) vom Löffel fällt. Die Gugelhopf-Form ausbuttern und 2/3 des Teiges hineingeben. 1 gehäufter EL Kakaopulver, 1 EL Zucker, ca. 2 EL Milch dem restlichen Teig beigeben. Nun den dunklen Teig auf den hellen Teig in die Form geben. Eine Gabel spiralförmig durch die beiden Teigschichten ziehen, um die "Teig-Marmorierung" zu erzielen. Backform auf den Rost ins Gerät stellen. Nach dem Backen den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Variante:
Anstatt Kakaopulver eine Tafel dunkle Schokolade (im Wasserbad flüssig gemacht) beigeben. Teigmenge in 6-8 kleine Förmchen verteilen.

Aprikosenwähe

Gerät einstellen: Funktion: (Backen)
Temperatur: 230°C
Vorheizzeit: 10Min.
Backzeit: 40-50 Min.
Backblech mittlere Etage

Zubereitung:
250 g Wähenteig auswallen und ins Backblech legen. Teigrand andrücken und mit einer Gabel einige Löcher in den Boden stechen. 50 g gemahlene Mandeln auf den Teigboden streuen. Ca. 800 g Aprikosen, frisch oder TK, halbieren und dicht nebeneinander auf dem Blech anordnen.

Guss:
2 Eier, 1/2 Beutel Vanillecreme, 1,5 dl Kaffeerahm, 2-3 Esslöffel Zucker mit einem Rührwerk oder einem Schwingbesen gut verquirlen und über die Früchte giessen.
(Anstatt Kaffeerahm kann auch 1 Becher Naturjoghurt oder saurer Halbrahm verwendet werden.)

Indications importantes

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre votre gril-four KOENIG en service.
- Posez votre gril-four sur un plan de travail stable et résistant à la chaleur, de sorte qu'il y ait au moins 10 cm de place libre du côté des parois latérales et qu'il reste au moins 20 cm d'espace au-dessus du gril-four. L'appareil ne doit être raccordé qu'à une prise de courant avec mise à la terre et dimensionnée pour 220/230 V, 10 ampères.
- La partie arrière (le dos) de l'appareil doit être placée directement contre le mur de la cuisine.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance!
- Attention! L´extérieur de l´appareil et la porte en verre deviennent chauds. Risque de brûlures.
- Lorsque votre **gril-four KOENIG** est en fonction, la plaque chauffante doit être introduite en haut, sauf pour griller au dessus du corps de chauffe ("parties de grillades").
- Protéger le câble et la prise de la chaleur!
- Afin d'éviter des dangers, des réparations sur l'appareil, par exemple si le cordon d'alimentation endommagé doit être échangé, ne doivent être exécutées que par le service après-vente ou une entreprise qualifiée.
- Pour sortir la grille ou la plaque à gâteau, toujours utiliser la poignée spéciale ou une poignée à marmite.
- Débrancher la prise après chaque utilisation et avant le nettoyage.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau!
- Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- Les enfants doivent être réglementées, pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!

Possibilités d'utilisation

Le gril-four KOENIG est particulièrement étudié pour griller, rôtir, étuver, cuire, réchauffer, toaster, gratiner, dégeler des aliments et pour faire chauffer des mets précuisinés.

Sur le tourne-broche motorisé, on peut griller de manière homogène, poulets, canards et différents rôtis croustillants.

Cet appareil se prête également aux "parties de grillades" décontractées: sur la grille que l'on placera directement au dessus du corps de chauffe, chacun pourra faire griller ce dont il a envie, p.ex. steaks, côtelettes, saucisses, poisson, tomates, oignons, fruits, etc.

La porte à double vitres est lourde. Veuillez l'ouvrir en utilisant la poignée et poser la porte délicatement sur la table. **Ne la laisser pas tomber!**

Avant la première utilisation

Avant leur premier emploi, nettoyer à fond tous les accessoires dans de l'eau chaude contenant un peu de produit de rinçage, ou dans le lave-vaisselle. Bien les sécher. Ensuite, glisser à nouveau la grille et la plaque dans le four. Poser la plaque chauffante dans la glissière en haut au dessus des corps de chauffe et fermer le couvercle de l'appareil.

La plaque chauffante doit toujours être à sa place avant chaque utilisation.
Le couvercle reste ouvert lors de la cuisson de vos mets.

Pour éliminer l'odeur du neuf, chauffer votre **gril-four KOENIG** à vide:

- Brancher l'appareil au réseau.
- Fermer complètement la porte-vitre.
- Mettre le commutateur de fonction sur (cuire).
- Régler le thermostat sur 250°C.
- Régler la minuterie sur 10-15 minutes. Lorsqu'on chauffe le gril pour la première fois, il est normal qu'une certaine odeur et un peu de fumée se dégagent. Ces désagréments disparaîtront après peu de temps.

Mise en service

Brancher l'appareil et sélectionner le mode de fonctionnement

Sélectionner le programme souhaité au moyen du commutateur de fonction:

= Griller, "parties de grillades" et gratiner.
(chaleur supérieure uniquement)

= Petite pâtisserie pour des températures jusqu'à 200°C
(chaleur supérieure et inférieure)

= Cuire
(chaleur supérieure et inférieure)

= Dégeler des aliments surgelés
(chaleur supérieure uniquement)

Réglage de la température

Régler la température souhaitée au moyen du thermostat.

= Plage de décongélation des surgelés (env. 60-70°C)

170-270°C = Températures pour cuire et griller

Prêchauffer l'appareil pendant environ 10 minutes avant d'introduire les aliments.

Régler le temps de cuisson

Régler le temps de cuisson ou de grillage sur la minuterie (max. 120 minutes).
Afin de régler le temps de cuisson avec le plus de précision possible, tirer et tourner d'abord le bouton rotatif sur le temps désiré et ensuite, revenir en arrière sur le nombre de minutes exigé.

L'appareil s'enclenche lors du réglage de la minuterie. Le tourne-broche fonctionne automatiquement. Sur le modèle"Saveur de Luxe", l'éclairage intérieur du four s'allume, tandis que sur le modèle "Favorit", c'est la lampe de contrôle qui s'allume.

Le temps de cuisson ajusté peut être modifié en tout temps si l'on tourne le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.

Lorsque la minuterie a tourné jusque sur la position • cela signifie que le temps de cuisson est écoulé; sur le modèle Favorit, la lampe de contrôle s'éteint. Le tourne-broche continue à tourner durant env. 5 minutes après que la minuterie ait atteint la position ,,0", afin d'éviter que les aliments mis à griller ne se brûlent. Sur le modèle Saveur de Luxe, l'éclairage intérieur du four s'éteint lorsque la minuterie a atteint la position ,,0".

Rouleau à recettes **(Modèle Saveur de Luxe)**

Sur le rouleau à recettes vous trouverez les réglages et les indications du temps de cuisson / grillage corrects pour différents mets. Les indications ne sont qu'approximatives, elles varient selon la quantité et l'épaisseur de l'aliment en question.

Vous trouverez d'autres recettes dans la partie "recettes" de ce mode d'emploi.

Conseils d'utilisation

Griller à la broche

Equipement de l'appareil:

- Mettre en place la plaque chauffante en dessus des corps de chauffe sous le couvercle.
- Mettre la plaque à gâteau sur l'étage le plus bas
- Introduire la broche (comme décrit sous "Procédé pour griller)
- Bien fermer la porte

Position des commutateurs

Minuterie (120 Min.): régler sur le temps désiré
(inclure le temps de préchauffage de 10 à 15 min.)

Thermostat: mettre sur 250-270°C

Commutateur de fonction: mettre en haut sur la position (griller)

Procédé pour griller

En principe, le gril devrait être préchauffé pendant 10 minutes. Ainsi, les pores de la viande se fermeront immédiatement et elle gardera tout ses sucs.

Fixer la viande bien sèche sur la broche avec les pinces de fixation jointes. Après le temps de préchauffage introduir la broche "chargée" à l'aide de la poignée: mettre le côté pointu à gauche dans le pivot du moteur, le côté rond à droite dans le support.

Un conseil:
En cas de rôtissage trop rapide ou trop fort, il est nécessaire de retourner le thermostat en arrière ou d'ouvrir la porte jusqu'au dispositif à encliqueter.

Griller avec le porte-rôti ou la garniture „Mixed-Grill“

(accessoires facultatifs)

Equipement de l'appareil: voir sous „Griller à la broche“

Position des commutateurs: voir sous „Griller à la broche“

Procédé pour griller: voir sous „Griller à la broche“

Le porte-rôti est indiqué surtout pour les rôtis, les poissons, le gigot et les morceaux à os qu'il faut rôtir rapidement, p.ex. côtelettes, etc. L'avantage du porte-rôti consiste dans le fait que la viande ne doit pas être percée. Dès lors, le jus reste à l'intérieur et, grâce aux crochets à ressorts élastiques, la pièce à griller est toujours centrée correctement.

On peut suspendre jusqu'à 4 brochettes dans la garniture "Mixed-Grill"; elles peuvent être rôties régulièrement grâce à une rotation constante.

Griller sur la grille

Equipement de l'appareil: voir sous „Griller à la broche“
introduire la grille au lieu de la broche

Position des commutateurs: voir sous „Griller à la broche“

Procédé pour griller:

Après le préchauffage, poser la grillade sur la grille et mettre celle-ci sur l'étage supérieur au dessus de la plaque. La viande ne doit pas toucher le corps de chauffe. Plus la pièce de viande est froide et epaisse, plus Il y a lieu de l´éloigner du corps de chauffe. Ne pas entailler ou percer la viande pour éviter de lui faire perdre ses sucs.

„Parties de grillades“ sur la grille ouverte

Equipement de l'appareil:

- Le couvercle verni s'enlève facilement pour préparer vos grillades.
- Poser la grille au-dessus du corps de chauffe (au lieu de la plaque chauffante)
- Glisser la plaque dans la rainure supérieure au-dessous des corps de chauffe, remplie d'env. 4 dl d'eau
- Fermer la porte

Position des commutateurs: voir sous "Griller à la broche"

Procédé pour griller:

Verser env. 4 dl d'eau dans la plaque et la glisser dans la rainure supérieure, directement sous le corps de chauffe. L'eau empêchera la graisse qui s'égoutte de s'échauffer et de s'enflammer. Lorsque le grillage dure assez longtemps, rajouter de l'eau, mais ne pas la verser sur le corps de chauffe.

Préchauffer l'appareil pendant environ 10 minutes. Pendant le préchauffage, poser la plaque chauffante sur la grille, qui sera ainsi placée en "sandwich" et se chauffera d'une manière optimale. Après le temps de préchauffage, retirer la plaque chauffante au moyen de la poignée spéciale -la partie de grillades peut commencer.

Attention! Les temps de cuisson indiqués sur le rouleau à recettes ne sont valables que pour un grillage effectué à l'intérieur de l'appareil fermé. Pour les "parties de grillades" avec l'appareil, ces temps sont un peu plus longs.

Cuire

Equipement de l'appareil:

- Placer la plaque chauffante en dessus des corps de chauffe sous le couvercle
- Mettre la plaque à gâteau ou la grille sur l'étage inférieur ou moyen
- Fermer la porte

Position des commutateurs:

Minuterie (120 Min.): régler sur le temps désiré
(inclure le temps de préchauffage de 10 à 15 min.)

Thermostat: mettre sur la température pour cuire, soit 170-250°C

Commutateur de fonction: mettre en bas sur la Position (cuire)

Procédé pour la cuisson:

Après un temps de préchauffage de 10-15 minutes, placer le moule à gâteau sur la grille ou glisser la plaque à gâteau dans le four.
Le programme (cuire) est indiqué pour tous les articles de boulangerie (gougelhopf, tarte, tresse, pain, ...) de même que pour les gratins ou les mets pré-cuisinés (petits pains, pizzas surgelées, pommes frites, ...).

Important:
Surveillez la cuisson, les temps de cuisson peuvent dévier des valeurs indiquées selon le genre et le stockage de la farine ou des types de pâte.

Petite pâtisserie

Equipement de l'appareil: voir sous "Cuire"

Position des commutateurs:

Minuterie (120 Min.): régler sur le temps désiré
(inclure le temps de préchauffage de 10 à 15 min.)

Thermostat: mettre sur la température pour cuire de 170-200°C

Commutateur de fonction: mettre à droite sur la position (Petite pâtisserie)

Le programmes (Petite pâtisserie) garantit une répartition de chaleur uniforme sur toute la plaque; c'est pourquoi il est particulièrement bien adapté à la cuisson de la petite pâtisserie, tels les feuilletés pour apéritif, les milanais, les macarons, ...

Indication:
Le programme "Petite pâtisserie" est adéquat pour des températures de cuisson situées entre 170et 200°C. **Les corps de chauffe ne deviennent pas rouge incandescent.**

Dégeler

Equipement de l'appareil:

- Placer la plaque chauffante en dessus des corps de chauffe sous le couvercle
- Mettre la plaque à gâteau sur l'étage inférieur
- Poser la grille avec l'aliment congelé sur l'étage moyen
- Fermer la porte jusqu'au dispositif à encliqueter (légèrement ouverte).

Position des commutateurs:

Minuterie (120 Min.): régler sur le temps désiré

Thermostat: mettre sur la position (dégeler, env. 60-70°C)

Commutateur de fonction: mettre à gauche sur la position (dégeler)

Le temps de décongélation dépend de la forme, du genre et de la consistance du produit à dégeler. On arrivera à le déterminer en fonction des expériences que l'on fera.

Conseil:
Afin d'éviter que le produit congelé sèche (surtout les grosses pièces), mettez un peu d'eau sur la plaque située sous la grille.

Nettoyage et entretien

- Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil!
- Laisser refroidir l'appareil.
- Ne jamais plonger le gril-four dans l'eau.
- Les accessoires peuvent être lavés à l'eau chaude avec un peu de produit pour laver la vaisselle. Ne pas utiliser de produits de nettoyage ou des détergents corrosifs, ainsi que des objets risquant de provoquer des rayures.
- Essuyer les corps de chauffe avec un chiffon humide.
- Nettoyer l'appareil et la porte-vitre avec un chiffon humide, puis sécher.

A l'intérieur, la paroi arrière et les parois latérales sont munies d'un **revêtement spécial auto-nettoyant** (revêtement catalytique) qui absorbe, sous l'effet de la chaleur et de l'oxygène, les taches de graisse se produisant lors du grillage. Les miettes ou les restes de la grillade s'enlèvent aisément à l'aide d'un torchon ou d'un chiffon humide.

Lors de l'entretien des pièces auto-nettoyantes, veuillez tenir compte de ce qui suit:
- Ne jamais gratter ces pièces avec des objets pointus (couteau, etc.)
- Les produits détergents et de rinçage détruisent la surface auto-nettoyante
- Au besoin, nettoyer les parois intérieures avec de l'eau claire tiède uniquement
- Le sucre colle les pièces auto-nettoyantes et les rend inefficaces.

Un conseil:

Dès que vous constatez des taches sombres sur les pièces auto-nettoyantes après le grillage, faites tout simplement chauffer l'appareil vide à puissance maximale (thermostat sur 270°C et commutateurde fonction su r "gri 11er") pendant environ 30 minutes. L'activité du revêtement auto-nettoyant se développe mieux à de hautes températures; les parois intérieures peuvent alors se régénerer. Voici le procédé le plus simple pour maintenir votre **gril-four KOENIG** toujours propre. Nous vous le recommandons aussi en cas de forte souillure.

Conseil en cas de panne

Attention! Les appareils électriques ne peuvent être réparés que par un électricien, étant donné qu'une fausse manipulation peut entraîner des dégats irréparables.

En cas de problèmes, veuillez vous adresser à un spécialiste ou directement à:

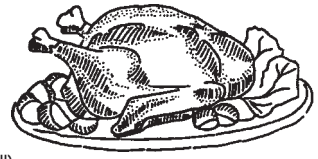
APPAREILS KOENIG SA
Eggbühlstrasse 28
8052 Zurich

Rezepttabelle

Met / quantité	Accessoire	Progr.	Temp. °C	Temps min.	Remarques
Rôti de porc, 1 kg	broche/ porte-rôti		250	80-90	Arroser plusieurs fois avec de la marinade durant la cuisson.
Rôti de veau, 1 kg	broche/ porte-rôti		250	75-85	
Gigot	broche/ porte-rôti		260	45-60	
Poulet, 1 kg	broche		250	50-60	
Steak	grill / étage superieur		270	6+5	Tourner après 6 min.
Mixed-Grill, max.4 broch	Mixed-Grill-Garniture		270	10-15	
Roastbeef, 1 kg	broche/ porte-rôti		270	25-35	Temp. à coeur: saignant 60°, à point 71°, bien cuit 77°C
Poisson	grill. étage superieur		260	9+8	Tourner après 9 min.
Gratin de pommes de terre, 800 g	grille, étage moyen		230	30-40	Contrôler le liquide durant la cuisson.
Baked Potatoes	plaque, étage moyen		220	40-50	Entourner les pommes de terre d'une feuille d'alu.
Pizza surgelée	plaque, étage moyen		250	20-25	sans préchauffer
Petits pains précuits	grille, étage moyen		230	5-7	
Gugelhopf	grille, étage Inférieur		190	50-60	
Tresse de beurre	plaque, étage moyen		200	50-60	Enduire de jaune d'oeuf.
Tarte aux fruits	plaque, étage moyen		230	40-50	
Apfelstrudel	plaque, étage moyen		230	45	Enduire de jaune d'oeuf.
Feuilletés pour apéritif	plague, étage superieur		200	15-20	
Milanais	plague, étage superieur		200	8-10	Enduire de jaune d'oeuf.
Macarons	plague, étage superieur		160	20-25	
Décongeler: Pain, 500 g Petits pains Viande, 1 kg Côtelettes	 grille, ét. moyen grille, ét. moyen grille, ét. moyen grille, ét. moyen			 40-60 15-20 120-180 60-80	Mettre la plaque avec de l'eau au dessous de la grille afin d'éviter un dessèchement

Recettes

Poulet grillé

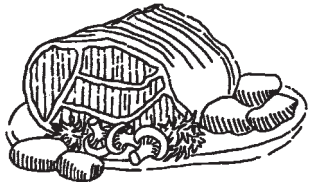


Réglage de l'appareil:
fonction: (grill)
température: 250-260°C
préchauffage: 10 min.
temps de cuisson: env. 60 min.
tourne-broche, plaque sur l'étage inférieur

Préparation:
1 poulet (env. 1 kg), assaisonner généreusement avec de l'aromate, du sel aux herbes, des condiments-gril, du paprika, du romarin, du thym et de la moutarde. Pendant la durée de la marinade, ne plus mettre dans le réfrigérateur. Fixer le poulet sur la broche.

Remarque:
Compter une durée d'au moins 2 heures pour la marinade. C'est uniquement ainsi que les condiments peuvent bien pénétrer la peau du poulet.

Rôti de porc "Royalell



Réglage de l'appareil:
fonction: (grill)
température: 250-260°C
préchauffage: 10 min.
temps de cuisson: 80-90 min.
tourne-broche, plaque sur l'étage inférieur

Préparation:
1 kg de rôti de porc maigre, assaisonner avec 2 cà s. d'huile, aromate, sel aux herbes, paprika, romarin, des condiments-gril, du thym, la moutarde et 3 cà s. de whisky ou de cognac. Laisser reposer la viande pendant au moins 3 heures dans la marinade. Ne plus mettre dans le réfrigérateur. Ensuite placer la viande sur la broche.

Marinade: 3-4 heures

Côteleffes de veau farcies

Réglage de l'appareil:
fonction: (gril)
température: 270°C
préchauffage: 10 min.
temps de cuisson: env. 16 min., tourner après 8 min.
grille sur l'étage supérieur, plaque sur l'étage moyen

Préparation:
4 grosses côtelettes de veau avec poche entaillée

Farce: 100 g de jambon coupé en dès, 150 g de gruyère ou d'un autre fromage à pâte dure coupé en dès, 1 bouquet de persil haché, un peu de beurre aux fines herbes. Mélanger les ingrédients et farcir les côtelettes.
Fermer les poches avec des cure-dents et assaisonner les côtelettes avec des condiments pour le gril et évent. avec de la moutarde. Les placer sur la grille dans le four préchauffé.

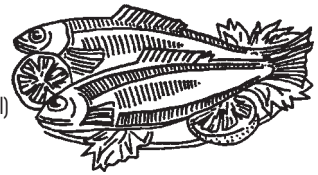
Filet en croûte

Réglage de l'appareil:
fonction: (cuire)
température: 220°C
préchauffage: 10 min.
temps de cuisson: 30-35 min.
plaque sur l'étage moyen

Préparation:
Rincer et sécher en épongeant env. 800 g de filet de porc. Mettre le filet dans une braisière et le dorer de tous côtés dans de l'huile chaude. Ensuite, l'enrouler dans une feuille d'aluminium et le laisser reposer. 300 g de pâte feuilletée.

Couper 200 g de champignons de Paris, 1 oignon, 1 bouquet de persil et 1 gousse d'ail en petits morceaux et faire étuver dans un peu de beurre. Sortir la viande de l'aluminium et l'assaisonner avec du sel et du poivre.
Abaisser la pâte en un rectangle et enduire les bords avec du blanc d'oeuf. Mettre une partie des champignons au milieu de la pâte, poser le filet par dessus et le recouvrir avec le reste de champignons. Rabattre la pâte par dessus le filet et appuyer fortement sur les bords pour les coller. Poser le tout sur la plaque, les raccords de pâte placés dessous. Eventuellement décorer la partie supérieure avec le marqueur à pâte. Enduire la pâte feuilletée avec du jaune d'oeuf et cuire jusqu'à l'obtention d'un brun doré.

Truites meunière



Réglage de l'appareil:
fonction: (gril)
température: 260°C
préchauffage: 10 min.
temps de cuisson: env. 16 min., tourner après 8 min.
grille sur l'étage supérieur, plaque sur l'étage moyen

Préparation:
2 truites de 200 g chacune, 1 c. à c. d'aneth, 1 c.à c. de cerfeuil, 1 c.à c. de sauce Worcester, jus de citron, sel, poivre, 1 c.à s. d'huile.
Bien nettoyer et sécher les truites. Répartir les herbes à l'intérieur. Arroser les truites avec du jus de citron et assaisonner avec du sel, du poivre, de la sauce Worcester. Badigeonner avec de l'huile et faire griller.

Tomates farcies

Réglage de l'appareil:
fonction: (cuire)
température: 220°C
préchauffage: 10 min.
temps de cuisson: 30 min.
plaque sur l'étage moyen

Préparation:
Couper la partie supérieure et évider 8 grandes tomates (à chair ferme). Couper en dés 75 g de lard fumé et rôtir dans une poêle. Hacher 1 gros oignon, l'ajouter au lard et étuver légèrement un court instant. Ajouter 25 g de champignons séchés et 1/8 1 de vin rouge. Laisser cuire 5 min., puis laisser refroidir.

Entre-temps:
Préparer 250 g de viande hachée, 1/2 bouquet de persil, 1 oeuf, 1 grande c.à s. de panure, sel, poivre, paprika, thym, Worcester. Mélanger les ingrédients, assaisonner le mélange de viande hachée de facon „racée" (attention: les tomates sont de nature légèrement douces). Ensuite mélanger les préparations à la viande hachée et au lard et en farcir les tomates. Couvrir les tomates avec leurs couvercles et les mettre sur la plaque beurrée.

Gratin de pommes de terre et fromage

Réglage de l'appareil:
fonction: (cuire)
température: 230°C
préchauffage: 5-10 min.
temps de cuisson: 30-40 min.
grille sur l'étage moyen

Préparation:
800 g de pommes de terre, 100 9 de gruyère râpé, 1 c.à c. de beurre, 2 dl de lait, 1 dl de crème, 1 oeuf, sel, poivre, muscade.

Peler les pommes de terre et les couper en tranches de 2 mm d'épaisseur. Mettre les pommes de terre et le fromage par couches dans un plat Pyrex beurré et terminer par une couche de fromage. Chauffer le lait, ajouter la crème, l'oeuf battu et les épices et verser cette liaison sur les pommes de terre.

Tourte aux poireaux

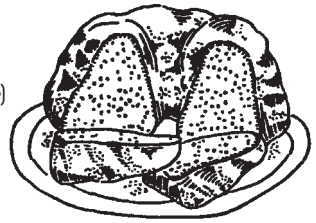
Réglage de l'appareil:
fonction: (cuire)
température: 200°C
préchauffage: 5-10 min.
temps de cuisson: 40-45 min., pré-cuire la semelle de pâte env. 10 min.
grille sur l'étage moyen

Préparation:

Pâte:
250 g de farine, 125 g de beurre ramolli, 1 oeuf, 1 prise de sel, 1-2 c. à s. d'eau.
Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse. En habiller un moule démontable et piquer plusieurs fois la pâte avec une fourchette. Placer env. 1/2 h au réfrigérateur. Pré-cuire cette semelle de pâte env. 10 min. dans le four préchauffé.

Garniture:
600 g de poireaux lavés et coupés en rondelles, 100 g de jambon cuit coupé en dés, 20g de beurre, 1 bouquet de persil, 4 oeufs, 75 g de Parmesan râpé, 200 g de demi-crème acidulée ou de crème fraîche, du sel, du poivre, de la muscade.
Etuver quelques minutes les poireaux et le jambon dans un peu de beurre. Hacher le persil et l'y mélanger. Séparer les jaunes d'oeuf et y mélanger le Parmesan et la demi-crème acidulée; assaisonner à volonté. Battre les blancs d'oeuf en neige en y incorporant 1 prise de sel et les faire pénétrer prudemment dans la masse de jaune d'oeuf. Répartir les poireaux étuvés sur la semelle de pâte pré-cuite, y verser la garniture par dessus et terminer la cuisson.

Gougelhof marbré



Réglage de l'appareil: fonction: (cuire)
température: 190°C
préchauffage: 10 min.
temps de cuisson: 50-60 min.
grille sur l'étage inférieur

Préparation:
Travailler en mousse 125 g de beurre, 125 g de sucre et 1 sachet de sucre vanille. Ajouter peu à peu 1 à 2 oeufs et 2 cà s. de kirsch. Ajouter 1 pincée de sel, 250 g de farine, 1 cà c. pleine à ras de poudre à lever et env. 1/2 dl de lait. Ajouter du lait jusqu'à ce que la pâte ne tombe que difficilement de la cuillière. Beurrer le moule à gougelhof et y poser 2/3 de la pâte. Ajouter au reste de la pâte 1 cà s. bien pleine de poudre de cacao, 1 c. à s. de sucre et env. 2 cà s. de lait. Mettre maintenant la pâte foncée sur la pâte claire dans le moule. Pour obtenir le "marbré" de la pâte, tracer des ondulations dans les deux couches de pâte, à l'aide d'une fourchette. Introduire le moule dans le four. Après la cuisson, saupoudrer le gâteau de sucre glace.

Variante:
Au lieu de la poudre de cacao, ajouter 1 tablette de chocolat amer (liquéfié en bain-marie). Répartir la pâte dans 6 à 8 petits moules.

Tarte aux abricots

Réglage de l'appareil: fonction: (cuire)
température: 230°C
préchauffage: 10 min.
temps de cuisson: 40-50 min.
grille sur l'étage moyen

Préparation:
Abaisser 250 g pâte pour tartes et la poser dans la plaque. Presser les bords de la pâte contre la plaque et piquer quelques trous. Saupoudrer le fond de la pâte avec 50 g d'amandes moulues. Couper 800 g (env.) d'abricots frais ou surgelés en deux moitiés et ranger les fruits sur la plaque en les serrant bien.

Glace:
Mélanger avec un mélangeur ou avec le fouet 2 oeufs, 1/2 sachet de crème à la vanille, 1,5 dl de crème pour café et 2 à 3 cà s. de sucre et verser sur les fruits.
(Utilisez, pour changer, 1 gobelet de yogourt "nature" ou 1 gobelet de crème demi-grasse acidulée au lieu de la crème pour café.)

Informazioni importanti

- Prima di mettere in opera il vostro forno-grill KOENIG è consigliabile di leggere molto attento l'istruzione per l'uso.
- Installate il forno-grill KOENIG sulla superficie di lavoro termostabile, piana e sulla spoglia, di modo che rimangino 10 cm di laterale e al minimo 20 cm di spazio sopra dello spigolo superiore dell'apparecchio. L'apparecchio deve essere collegata soltanto ad'una presa di corrente collegata a massa di 220/230 Volt e 10 Ampère.
- Sorvegliare l'apparecchio durante l'uso.
- Attenzione! L'apparecchio si surriscalda. Pericolo di ustioni! Non toccare la superficie dell'apparecchio durante il funzionamento, la temperatura potrebbe essere molto elevata.
- Attenzione! La strutura e lo sportello di vetro si riscaldano. Pericolo di ustioni!
- Durante il funzionamento di Vostro **forno-grill KOENIG**, lo teglia termica deve essere sempre inserita sopra. Fa eccezione lo grigliatura aperta sopra il corpo di riscaldamento della griglia (Grigliature "party")
- Proteggere il cavo e lo spina dall'azione del calore.
- Le riparazioni all'apparecchio, come la sostituzione di un cavo elettrico danneggiato, devono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica, per evitare rischi.
- Per estrarre lo griglia e lo teglia utilizzare lo maniglia o una presina.
- Doppo l'utilizzo e prima della pulizia, estrarre lo spina dalla presa di corrente.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua!
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini, da persone con problemi di carattere fisico, sensoriale o mentale, da persone con mancanza di esperienza o conoscenze appropriate, se non sotto il controllo di un responsabile della loro sicurezza che fornisca loro precise indicazioni sul funzionamento dell'apparecchio.
- Fare attenzione: i bambini non devono giocare con l'apparecchio!
- Non mettere in funzione l'apparecchio tramite preselezione dell'ora di avvio o un sistema di accensione a distanza!

Uso dell'apparecchio

Il KOENIG forno-grill è l'ideale per grigliare, arrostire, cuocere al vapore, al forno, scaldare, preparare toast, gratinare, sgelare e preparare piatti già confezionati.

Sullo spiedo per grigliature a rivolgimento, messo in opera, si fa grigliare polli, anitre e diversi arrosti ben arrostiti omogeneo.

Questo apparecchio è anche l'ideale per "grigliature party". Sulla griglia aperta ciascuno può a piacimento grigliare: bistecche, costolette, salsicce, pesce, pomodori, cipolle, frutta, ecc.

La doppia teglia in vetro è pesante. Aprirla con attenzione e posarla sul tavolo utilizzando l'apposita maniglia. **Non lasciarla cadere!**

Preliminari al primo uso

Prima di mettere in opera l'apparecchio per la prima volta, lavare e asciugare a fondo tutti gli accessori a mano o a macchina di risciacquatura con acqua calda ed un poco di lavastoviglie. Dopo inserire di nuovo lo graticola e lo teglia. Inserire da sopra la teglia termica e fissarla sugli angoli sopra le serpentine di riscaldamento superiori. Chiudere il coperchio dell'apparecchio.

Attention!
Durante la fase di cottura o riscaldamento la teglia termica deve essere sempre inserita, il coperchio viene tolto al momento di mangiare la pietanza

Riscaldare il Vostro **KOENIG forno-grill** vuoto per eliminare l'odore iniziale:

- Collegare l'apparecchio alla presa.
- Chiudere lo sportello di vetro.
- Mettere l'interruttore (Cottura al forno).
- Inserire il regolatore di temperatura a 250°C.
- Regolare l'orologio su 10-15 minuti. Una minima traccia di fumo e odore è normale durante il primo riscaldamento, ma scompare in pochi minuti.

Messa in opera dell'apparecchio

Collegare l'apparecchio, e scegliere il programma

Con l'interruttore di funzione inserire il programma desiderato:

= Grigliare, "grigliature party" e gratinare.
(solo riscaldamento superiore)

= Pasticcini con temperature fino a 200°C
(Riscaldamento superiore/inferiore)

= Cottura al forno
(Riscaldamento superiore/inferiore)

= Scongelare di surgelati
(solo riscaldamento superiore)

Scelta della temperatura

Fissare lo temperatura desiderata mediante il termostato.

= Gradi di calore per scongelare surgelati (circa 6o-70°C)

170-270°C = temperature per cottura al forno e grigliatura

Introdurre nell'apparecchio i cibi dopocirca 10minuti di preriscaldamento.

Predisposizione del tempo di coffura

Determin'are sull'orologio il tempo di cottura per il forno o lo griglia (massimo 120 minuti). Per determinare sull'orologio al più preciso possibile il tempo di cottura, prima girare l'anello di regolaggio sul punto superiore del tempo desiderato e dopo rimetterlo e fissarlo secondo il tempo (minuti) desiderato.

Fissando l'orologio contaminuti si mette in funzione automaticamente l'apparecchio, così anche il motore dello spiedo per grigliature. Il modello "Saveur de Luxe" è corredato coll'illuminazione elettrica del forno, mentre il modello "Favorit" possiede lo spia di controllo.

L'orologio contaminuti fissato può essere cambiato qualsiasi girando l'anello di regolaggio a destra o a sinistra.

Passato il tempo fissato (posizione e) significa lo fine della cottura; oppure lo spia di controllo si spegne (modello Favorit). Lo spiedo per grigliature però si rivolge ancora per circa 5 minuti fino alla posizione "0", per evitare lo bruciatura della grigliatura. L'illuminazione del forno (modello Saveur de Luxe) si spegne arrivata alla posizione "0".

Cilindro-ricette (modello Saveur de Luxe)

Sul cilindro ricette trovate il modo di fare per lo regolazione corretta dell'apparecchio, faccendo diversi cibi. I tempi di cottura sono valori indicativi, variabili secondo lo quantità e lo forma della grigliatura.

Altre ricette si trovano sulla parte ricette dell'informazione per l'uso.

Informazioni per l'uso

Grigliare allo spiedo

Equipaggiamento dell'apparecchio:

- Introdurre lo teglia termica sopra il corpo di riscaldamento superiore e chiudere il coperchio.
- Posare lo teglia per i dolci sul piano più basso
- Inserire lo spiedo (come descrito sotto "Procedura per grigliare")
- Chiudere lo sportello

Regolaggio degli interruttori

Orologio (120 min.): regolare sul tempo desiderato
(incluire il tempo di preriscaldamento di 10 a 15 minuti)

Termostata: mettere su 250 a 270°C

Interruttore di programma: mettere in alto sulla posizione (grigliare)

Procedura per grigliare:

Solitamente il grill va preriscaldato per 10 minuti. Solo così i pori delle derrate da grigliare si chiudono subito evitandone lo disseccazione.

Fissare il cibo da grigliare ben asciutto allo spiedo con le apposite pinze comprese nella confezione. Dopo il tempo di preriscaldamento appendere lo spiedo "caricato" aiutandosi con lo maniglia: introdurre l'estremità appuntita a sinistra, nel foro del motore, e quella rotonda a destra, nel supporto.

Un consiglio:
Nel caso di una rosolatura troppo rapida o troppo forte occorre far retrocedere il termostato o aprire lo sportello fino al scatto.

Grigliare con il portarrosti o Servizio Misto-Grill

(accessori facoltativi)

Equipaggiamento dell'apparecchio: come grigliare allo spiedo

Regolaggio degli interruttori: come grigliare allo spiedo

Procedura per grigliare: come grigliare allo spiedo

Il portarrosti è principalmente utilizzato per gli arrosti, i pesce, l'agnello e i pezzi con osso per rosolatura rapida, come lo costoletta, ecc. Il vantaggio del portarrosti consiste particolamente nel fatto che la carne non dev'essere infilata allo spiedo. Tutto il sugo della carne rimane quindi all'interiore di quest'ultima e il pezzo da grigliare è sempre ben centrato dovuto alle molle elastiche.

Sul servizio Misto-Grill è possibile di appendere fino a 4 spiedi per grigliatura e con il rivolgimento di continuo diventano grigliati omogeneo.

Grigliare sulla graticola

Equipaggiamento dell'apparecchio: come grigliare allo spiedo
Inserire lo graticola al posto dello spiedo.

Regolaggio degli interruttori: come grigliare allo spiedo

Procedura per grigliare:

Dopo il preriscaldamento inserire il cibo da grigliare sulla graticola sul piano superiore o sul piano medio sopra lo teglia. C'è da star attenti di non toccare col cibo da grigliare il corpo di riscaldamento, per evitare un infiammabilità eventuale. Più il cibo da grigliare è freddo e voluminoso, più va tenuto lontano degli elementi di riscaldamento.

Possibilmente non bucherellare e non incidere lo carne, altrimenti perde i suoi succhi e si dissecca.

„Grigliatura party“ sulla griglia aperta

Equipaggiamento dell'apparecchio:

- Coperchio decorativo laccato, si toglie con facilità, per feste con grigliata
- Posare lo graticola sopra degli elementi di riscaldamento (invece della teglia termica)
- Infilare lo teglia riempita di 4 dl di acqua sotto le serpentine di riscaldamento sul piano superiore.
- Chiudere lo sportello

Regolaggio degli interruttori: come grigliare allo spiedo

Procedura per grigliare:

Versarvi circa 4 decilitri di acqua nella teglia, e spingere lo griglia sotto il corpo di riscaldamento nel ripano superiore. L'acqua impedisce che il grasso gocciolante si riscaldi e bruci. Aggiungere acqua in caso di lunghe grigliature, facendo attenzione a non versarla sugli elementi di riscaldamento.

Preriscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti. Porre lo teglia termica sopra lo griglia durante il preriscaldamento. Così lo griglia sta nel sandwich" e può riscaldarsi ottimale. Dopo il tempo di preriscaldamento si può prendere fuori lo teglia termica colla maniglia il divertimento della grigliatura comincia.

Attenzione! I tempi per grigliare indicati sul cilindro ricette valgono per lo grigliatura nell'apparecchio chiuso.

Cottura al forno

Equipaggiamento dell'apparecchio:

- Introdurre lo teglia termica sopra il corpo di riscaldamento superiore e chiudere il coperchio.
- Posare lo teglia per i dolci o la graticola sul piano più basso o medio
- Chiudere lo sportello

Regolaggio degli interruttori:

Orologio (120 min.): regolare sul tempo desiderato
(incluire il tempo di preriscaldamento di 10 a 15 minuti)

Termostato: mettere sulla temperatura di cottura necessario di 170-250°C

Interruttore di programma: mettere in basso sulla posizione (cottura al forno)

Procedura per cuocere:

Dopo il preriscaldamento di 10-15 minuti posare lo stampa per i dolci sulla griglia o inserire lo teglia.
Il programma (cottura al forno) è adatto per tutti prodotti cotti al forno (Gugelhopf, torte, treccia, pane, ...) tale quale per Gratin o piatti pronti (panini precotti, pizza surgelata, patate fritte, ...).

Importante!
Sorvegliate lo cucinatura, visto che i tempi di cucinatura possono essere molto diversi secondo il tipo e lo sosta in magazzino della farina o degli vari tipi di pasta.

Pasticcini

E**quipaggiamento dell'apparecchio:** come cottura al forno

Regolaggio degli interruttori:

Orologio (120 min.): regolare sul tempo desiderato
(incluire il tempo di preriscaldamento di 10 a 15 minuti)

Termostato: mettere sulla temperatura di cottura necessario
di 170-200°

Interruttore di programma: mettere a destra sulla posizione (pasticcini)

Il programma (Pasticinil garantisce una distribuzione omogeneo su tutta lo teglia e perciò è adatto particolarmente bene per pasticcini diversi, per esempio pasta sfogliabiscotti Apéro, biscotti alla Milanese, Amaretti.

Indicazione:
Il programma "pasticcini" è adatto per temperature di cottura tra 170 e 200°C.
Le serpentine di riscaldamento .!!!!rl diventano rossi ardenti.

Scongelatura

Equipaggiamento dell'apparecchio:

- Introdurre lo teglia termica sopra il corpo di riscaldamento superiore e chiudere il coperchio.
- Posare lo teglia per i dolci sul piano più basso
- Posare lo graticola con i surgelati sul piano medio
- Chiudere lo sportello solo fino al primo scatto affinché rimanga una fessura.

Regolaggio degli interruttori:

Orologio (l20 min.): regolare sul tempo desiderato

Termostato:: mettere sulla posizione (scongelatura, circa 60 a 70°C)

Interruttore di programma: mettere a sinistra sulla posizione, (scongelatura)

Il tempo di scongelamento dipende da forme, tipo e consistenza della derrata da sgelare. Occore quindi fare un po' d'esperienza.

Indicazione:
Per evitare lo disseccazione del congelato (prima di tutto pezzi più grossi) aggiungete un po'di acqua nella teglia sotto lo griglia.

Pulizia e manutenzione

- Prima di procedere alla pulizia, estrarre lo spina dalla presa di alimentazione.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
- Gli accessori possono essere puliti in acqua calda con del detersivo. Non utilizzare detersivi troppo aggressivi, pagliette o utensili affilati per raschiare.
- Pulire gli elementi di riscaldamento con un panno umido.
- Pulire lo scocca e lo sportello di vetro con un panno umido, e asciugare. Le pareti interne sono munite di elementi autopulenti. Il rivestimento speciale assorbe, sotto l'influsso del calore e dell'ossigeno, tutti i spruzzi di grasso che si producono durante lo cottura. Briciole o piccoli resti si possono togliere facilmente con uno straccetto secco o humido.

Per la cura degli elementi autopulenti vogliate osservare:
- Non raschiare con oggetti appuntiti (coltello ecc.).
- Detersivi e liscive distruggono le superficie autopulenti.
- Se necessario, lavate queste superficie con un poco di acqua pulita tiepida.
- Lo zucchero attacca agli elementi autopulenti rendendoli inefficaci.

Un consiglio:

Se, dopo una grigliatura, constatate delle macchie oscure agli elementi autopulenti, fate riscaldare il grill a vuoto a calore massimo durante circa 30 minuti (termostato 270°C, programma "Grigliatura"). Le superficie interiori possono allora rigenerarsi, visto che l'attività ottima del rivestimento è ottenuto alle temperature alte. Ecco lo procedura lo più semplice per mantenere l'interno del Vostro KOENIG forno-grill sempre proprio. Velo raccomandiamo particolarmente per le superficie molto sporche.

Avvertenza per le riparazioni

Attenzione! Gli apparecchi elettrici devono essere riparati soltano da tecnici specializzati, perché interventi non adeguati possono causare danni rilevanti.

Per le riparazioni rivolgersi al rivenditore specializzato oppure direttamente a:

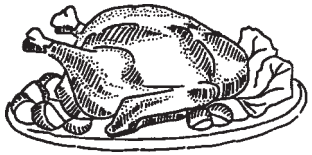
APPARECCHI KOENIG SA
EggbUhlstrasse 28
8052 Zürich

Tabella di ricette

Cibo / quantità	apparecchio	progr.	Temp. °C	Tempo min.	annotazioni
Arrosto di maiale, 1 kg	spiedo / portarrosti		250	80-90	durante la grigliatura più volte spalmare con marinate
Arrosto di vitello, 1 kg	spiedo / portarrosti		250	75-85	
Agnello (Gigot)	spiedo / portarrosti		260	45-60	
Pollo, 1 kg	spiedo		250	50-60	
Steak	graticola, plano superiore		270	6+5	girare dopo 6 minuti
Misto-Grill, 4 spiedini al massimo	Misto-Grill-Servizio		270	10-15	
Roastbeef, 1 kg	spiedo / portarrosti		270	25-35	temp. nucleare: a sanrue 60°C, mezzo cotto 71°C, ben cotto 77°C
Pesce	graticola, plano superiore		260	9+8	girare dopo 9 minuti
Gratin di patate, 800 g	graticola, piano medio		230	30-40	durante la cottura controllare il liquido
Baked Potatoes	teglia, medio minio		220	40-50	involtare con foglia di allupiano le patate
Pizza surgelata	teglia, piano medio		250	20-25	senza preriscaldare
Panini precotti	graticola, piano medio		230	5-7	
Gugelhopf	graticola, piano inferiore		190	50-60	
Treccia al burro	teglia, piano medio		200	50-60	spalmare con il rosso d'uovo
Torta di frutta	teglia, piano medio		230	40-50	
„Strudel" di mele	teglia, piano medio		230	45	spalmare con il rosso d'uovo
Crostanti per l'Apéro	taglia, piano superiore		200	15-20	
Biscotti alla Milanese	taglia, piano superiore		200	8-10	spalmare con il rosso d'uovo
Amaretti	taglia, piano superiore		160	20-25	
Scongelare: Pane 500 g Panini Carne, 1 kg Costoletta	 graticola, med. graticola, med. graticola, med. graticola, med.			 40-60 15-20 120-180 60-80	Posare la tenlia con acqua sotto lo grig la per evitare la disseccazione del con gelato.

Ricette

Pollo arrosto

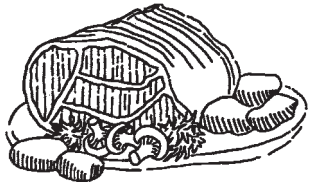


Regolare l'apparecchio: funzione: (grigliatura)
temperatura: 250-260°C
preriscaldamento: 10 min.
tempo di cottura: ca. 60 min.
spiedo, teglia sul piano inferiore

Preparazione:
I pollo di ca. I kg condire abbondantemente con Aromat, sale-spezie, spezie per grigliate, paprika, rosmarino, timo e senape. Non mettere più in frigorifero durante il tempo di marinata. Fissare il pollo allo spiedo.

Annotazione:
Attenersi alla durata della marinata di minimo 2 ore. Solo così procedendo le spezie potranno penetrare attraverso lo pelle del pollo.

Arrosto di maiale „royale“



Regolare l'apparecchio: funzione: (grigliatura)
temperatura: 250-260°C
preriscaldamento: 10 min.
tempo di cottura: 80-90 min.
spiedo, teglia sul piano inferiore

Preparazione:
I kg arrosto magro di maiale, condire con 2 cucchiai di olio, Aromat, sale-spezie, paprika, rosmarino, spezie per grigliate, timo e senape, 3 cucchiai di whisky o di cognac. Lasciar riposare in marinata per 3 ore. Non mettere più in frigorifero. Fissare il arrosto allo spiedo.

Marinata: 3-4 ore

Costolette di vitello riempiti

Regolare l'apparecchio: funzione: (grigliatura)
temperatura: 270°C
preriscaldamento: la min.
tempo di cottura: ca. 16 min., girare dopo 8 min.
graticola sul piano superiore

Preparazione:
4 Costolette grossi di vitello con tasche tagliate

Ripieno: 100 g di prosciutto tagliato a cubettini, 150 g di Gruyère o altro formaggio duro, tagliato a cubettini, I mazzetto di prezzemolo sminuzzato, un poco di burro di erbe. Mescolare tutti gli ingredienti e riempire le costolette.
Chiudere le tasche con stuzzicadenti e condire le costolette con spezie per grigliate ed eventualmente senape. Introdurre le costolette sulla graticola nella griglia preriscaldata.

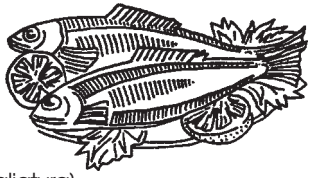
Filetto impasto

Regolare l'apparecchio: funzione: (cottura al forno)
temperatura: 220°C
preriscaldamento: la min.
tempo di cottura: 30-35 min.
teglia sul piano medio

Preparazione:
Circa 800 g di filetto di maiale risciacquare e asciugare. Arrostire nella padella il filetto ben intorno con olio bollente. Dopo involtarlo in foglia di alluminio e lasciare riposare. 300 g di pasta sfoglia.

200g dipratajuolo, I cipolla, I mazzetto di prezzemolo,uno spicchio di glio minuzzato. Stufare tutto con un poco di burro. Tirare fuori della foglia di alluminio il filetto e condire con sale e pepe.
Spianare lo pasta sfoglia a rettangolo e spalmare gli orli con il chiaro d'uovo. Mettere in mezzo della pasta una parte della massa di prataiuolo e poi posare il filetto sopra e coprirlo con il resto della massa di prataiuolo. Piegare lo pasta sfoglia sul filetto e fissare bene gli orli. Girarlo al di sotto e metterlo sulla teglia e guarnirlo sopra con pezzetini di pasta a piacere. Passare con il rosso d'uovo sulla pasta sfoglia e farla rosolare al forno.

Trota alla mugnaia



Regolare l'apparecchio: funzione: (grigliatura)
temperatura: 260°C
preriscaldamento: 10 min.
tempo di cottura: ca. 16 min., girare dopo 8 min.
graticola sul piano superiore, teglia sul piano medio

Preparazione:
2 trote da 200 g ciascuna, I cucchiaino di aneto, I cucchiaino di cerfoglio, I cucchiaino di salsa Worcester, succo di limone, sale, pepe, I cucchiaio di olio.
Pulire e asciugare le trote. Mettere i sapori nella trota. Spruzzare con succo di limone e condire con sale, pepe e salsa Worcester. Oliare e porre sulla griglia.

Pomodori farciti

Regolare l'apparecchio: funzione (cottura al forno)
temperatura: 220°C
preriscaldamento: 10 min.
tempo di cottura: 30 min.
teglia sul piano medio

Preparazione:
Di 8 pomodori grossi (duri) si taglia il coperchio e si incava i pomodori. Tagliare a cubettini 75 g di lardo affumicato e arrostirli nella padella. Aggiungere I cipolla grossa e stufarla leggermente. 25 g di funghi secchi, 1/8 l di vino rosso versare su tutto e far cuocere adagio circa 5 minuti.Lasciare raffreddare tutto.

Nel frattempo:
Mescolare 250 g di carne tritata, 1/2 mazzetto di prezzemolo, I uovo, I cucchiaio di pane grattugiato, sale, pepe, paprika, timo e Worcester; condire abbondante (c'è da pensare che i pomodori sono un pochino dolci di natura). Adesso si può mescolare lo massa di lardo e lo massa di carne tritata e riempire i pomodori; rimette il coperchio e posare i pomodori riempiti e coperti sulla teglia imburrata.

Patate a formaggio gratinata

Regolare l'apparecchio: funzione: (cottura al forno)
temperatura: 230°C
preriscaldamento: 10 min.
tempo di cottura: 30-40 min.
graticola sul piano medio

Preparazione:
800 g di patate, I 00 g di formaggio Gruyère grattugiato, I cucchiaino di burro, 2 di di latte, I di di panna, I uovo, sale, pepe, noce moscata.

Pelare le patate e tagliare in affette spesse di 2 mm. Patate e formaggio mettere l'uno sopra l'altro in un pyrex imburrato e finire con il formaggio grattugiato. Riscaldare il latte, mescolare con panna, coll'uovo sbattuto e con i condimenti. Versare lo massa sopra.

Torta di porro

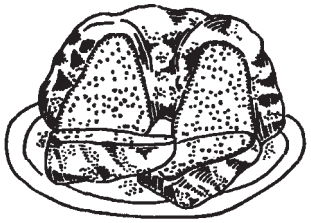
Regolare l'apparecchio: funzione: (cottura al fornai
temperatura: 230°C
preriscaldamento: 5-10 min.
tempo di cottura: 40-45 min.,
precuocere lo pasta per 10 min.
graticola sul piano medio

Preparazione:

Pasta:
250 g di farina, 125 g di burro molle, I uovo, una presa di sale, 1-2 cucchiai di acqua. Tutti gli ingredienti impastare e fare una pasta liscia. Versarla in uno stampo per dolci e fare con una forchetta alcuni buchi. Lasciare raffreddare per circa 1/2 ora. Precuocere nel forno preriscaldato per circa 10 minuti.

Copertura:
600 g di porro lavato, tagliato ad anellini, 100 g prosciutto cotto, a cubetti, 20 g di burro, un mazzetto di prezzemolo, 4 uova, 75 g di parmigiano, 200 g di panna acida o crème fraiche, sale, pepe, noce di moscata.
Porro e prosciutto stufare per qualchi minuti in un poco di burro. Sminuzzare il prezzemolo e mescolarlo frammezzo. Dividere le uova e mescolare i rossi d'uova con parmigiano e panna acida e mettere i sapori. Sbattere i chiari d'uova con una presa di sale e mescolare con precauzione lo neve sotto lo massa del rosso d'uovo. Il porro stufato distribuire sulla pasta (precotta) e versare tutta lo massa sopra.

„Marmorgugelhopf“



Regolare l'apparecchio: funzione: (cottura al forno)
temperatura: 190°C
preriscaldamento: 10 min.
tempo di cottura: 50-60 min.
graticola sul piano inferiore

Preparazione:
I 25 gr. di burro, I 25 gr. di zucchero, I bustina di zucchero vanigliato sbattere in modo che diventi spumoso. 1-2 uova, 2 cucchiai di Kirsch da aggiungere poco per volta. Aggiungere I presa di sale, 250 gr. di farina, I cucchiaino raso di dose di lieveto artificiale, ca. I /2 di di latte. AHgiungere tanto latte al composto quanto basta per rendere l'impasto tale da staccarsi difficilmente dal cucchiaio. Imburrare lo stampo emetterci 2/3 dell'impasto. Aggiungere al rimanente impasto I cucchiaio colmo di cacao in polvere, I cucchiaio di zucchero, ca. 2 cucchiai di latte. Ora versare l'impasto scuro sullo impasto chiaro già nello stampo. Passando una forchetta elicoidalmente nei due strati di impasto, si ottiene ,,l'effeto di marmorizzazione". Introdurre lo stampo nel forno. Dopo lo cottura, spolverizzare il dolce con zucchero a velo.

Alternativa:
Al posto del cacao in polvere metterci una tavoletta di cioccolato fondente (fatto preventivamente sciogliere a bagno moria). Distribuire l'impasto in 6-8 piccoli stampi.

Pasta frolla con albicocche

Regolare l'apparecchio: funzione: (cottura al forno)
temperatura: 230°C
preriscaldamento: 10 min.
tempo di cottura: 40-50 min.
teglia sul piano medio

Preparazione:
Spianare 250 gr. di pasta frolla e metterla nella teglia, premere con i pollici il bordo e fare con una forchetta alcuni buchi nel fondo. Cospargerle sul fondo dell'impasto 50 gr. di mandorle macinate. Distribuirle ca. 800 gr. di albicocche fresche o surgelate (dimezzate), l'una molto vicino all'altra, sulla piastra.

Glassa:
2 uova, 1/2 bustina di crema alla vaniglia, I ,5 dl di panna (da caffè), 2-3 cucchiai di zucchero. Mescolare bene gli ingredienti con un frullatore o una frusta e versarli sopra lo frutta. (Per cambiare, usate per lo glassa I bicchierino di yoghurt al naturale oppure I bicchierino di panna acida parzialmente scremata al posto della panna.)

KOENIG

DKB Household AG
Eggbühlstrasse 28
8052 Zürich
Tel. 044 306 11 11
Fax 044 306 11 12

DKB Household AG
Eggbühlstrasse 28
8052 Zurich
Tél. 044 306 11 11
Fax 044 306 11 12

DKB Household AG
Eggbühlstrasse 28
8052 Zurigo
Tel. 044 306 11 11
Fax 044 306 11 12

Kundendienst:
Service Center
Grindelstrasse 3 – 5
8303 Bassersdorf
Tel. 043 266 16 16
Fax 043 266 16 10

Service après-vente:
Service Center
Grindelstrasse 3 – 5
8303 Bassersdorf
Tél. 043 266 16 16
Fax 043 266 16 10

Servizio:
Service Center
Grindelstrasse 3 – 5
8303 Bassersdorf
Tel. 043 266 16 16
Fax 043 266 16 10

www.dkbrands.com / household@dkbrands.com / Service: info@sckt.ch